BUNN®

ICB
ICB-DV
Infusion Series®
con Smart Funnel®

MANUALE D'INSTALLAZIONE E D'USO

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TEL: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

37077.8300B 09/06 ©2006 Bunn-O-Matic Corporation

www.bunnomatic.com

GARANZIA

La Bunn-O-Matic Corp. (“Bunn”) garantisce che l'apparecchio di sua fabbricazione è commercialmente esente da difetti di materiale e di lavorazione al momento della fabbricazione e che possono avverarsi nell’anno successivo alla data d’installazione. Inoltre:

1.) Bunn garantisce che il circuito elettronico e/o i quadri di comando sono commercialmente esenti da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di due anni dalla data d’installazione.

2.) Bunn garantisce che il compressore dell’impianto di refrigerazione è commercialmente esente da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di due anni dalla data d’installazione.

3.) Bunn garantisce che le lame macinatrici su l’apparecchio macinacaffè assicureranno una macinatura di caffè conforme all’analisi di granulometria originale eseguita in fabbrica per un periodo di tre anni dalla data di installazione o per 30.000 libbre (13.600 kg) di caffè, a seconda di cosa si verifichi prima.

La presente garanzia non si applica a dei dispositivi, elementi o parti non fabbricati dalla Bunn o che, a giudizio della Bunn, siano stati danneggiati da uso improprio, negligenza, modifica, installazione o uso improprio, manutenzione impropria o riparazione, danno o infortunio.

LA SUDDETTA GARANZIA É ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, IN FORMA SCRITTA O ORALE, ESPLICITA O IMPLICITA, COMPRESO, MA NON LIMITATO A, QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIABILITA’ O ADEGUATEZZA A UNO SCOPO PARTICOLARE. Gli agenti, rivenditori o impiegati della Bunn non sono autorizzati ad apportare alcuna modifica alla presente garanzia o a produrre garanzie aggiuntive vincolanti per la Bunn. Di conseguenza, dichiarazioni prodotte da tali individui, sia in forma orale o scritta, non costituiscono garanzie e non devono essere considerate valide.

Nel periodo di garanzia, l’Acquirente dovrà comunicare prontamente alla Bunn qualsiasi reclamo telefonando al numero (217) 529-6601 o scrivendo a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois, 62708-3227. Se richiesto dalla Bunn, l’Acquirente dovrà inviare l’apparecchio difettoso a un centro di assistenza autorizzato Bunn con trasporto prepagato. Nel caso la Bunn stabilisca, a sua insindacabile discrezione, che l’apparecchio non è conforme alla garanzia, la Bunn provvederà alla riparazione senza addebitare costi aggiuntivi né per i ricambi né per la manodopera del Rappresentante del Centro Assistenza Autorizzato Bunn. Se la Bunn stabilisce che la riparazione non è possibile, la Bunn potrà, a sua scelta, sostituire l'apparecchio o restituire l’importo pagato per l’acquisto dell’apparecchio stesso.

IL RISARCIMENTO DELL’ACQUIRENTE NEI CONFRONTI DELLA BUNN PER LA VIOLAZIONE DI UN QUALSIASI OBBLIGO DERIVANTE DALLA VENDITA DI QUESTO APPARECCHIO, SIA ESSO DERIVANTE DALLA GARANZIA O ALTRO, SARA’ LIMITATO, COME QUI SPECIFICATO, ALLA RIPARAZIONE O, A SOLA DISCREZIONE DELLA BUNN, ALLA SOSTITUZIONE O AL RIMBORSO.

In nessun caso la Bunn sarà ritenuta responsabile di qualsiasi altro danno o perdita compresi, ma non limitatamente a, perdita di profitto, perdita di vendite, mancato utilizzo dell’apparecchio, reclami da parte dei clienti dell’Acquirente, costi di capitale, costi per tempi morti, costi per apparecchi sostitutivi, accessori o servizi o qualsiasi altro particolare danno accidentale o consequenziale.

BUNN, Infusion Series, BrewWISE, CDBC, DBC, ICB, MHG, Pre-Infusion, Pulse Brew, Smart Funnel, Energy Savings, BUNNLink, Smart Reader, Freshness Timer e Sanitation Alert sono marchi di fabbrica o marchi depositati della Bunn- O-Matic Corporation.

INTRODUZIONE

Grazie a questo apparecchio sarà possibile preparare del caffè direttamente in un'apposita caraffa o thermos. Il modello a Doppio Voltaggio può essere facilmente configurato per 120V 15 amp, 120/208V 20 amp o 120/240V 20 amp. Il preparatore del caffè può essere dotato di un rubinetto ausiliario per l'acqua calda. È adatto per l'uso al coperto e deve essere sistemato su un robusto e piano banco o scaffale. Si prega di collocare in un luogo lontano da spruzzi d'acqua.

La Infusion Series, simile alla DBC BrewWISE, include un sistema di interfaccia senza fili che permette ai macinacaffè MHG o DBC di caricare certe informazioni nel "chip di programmazione" collocato dentro il manico dell'imbuto. Queste informazioni comprendono quale aroma di caffè viene macinato e quale dose verrà preparata (metà o intera). Una volta macinato il caffè con l'aroma e nella dose giusta, l'imbuto viene caricato nel preparatore del caffè e le informazioni contenute nel suo manico vengono poi trasferite al preparatore del caffè stesso. Il preparatore del caffè riceve quindi le informazioni ed eroga la quantità d'acqua pre-impostata per quel particolare aroma e dose. Il preparatore del caffè può inoltre essere programmato per regolare varie funzioni del ciclo di preparazione: temperatura di erogazione, volumi di erogazione, percentuali di derivazione, erogazione a impulsi ecc. In questo modo, l'operatore è in grado di programmare una specifica "ricetta" per ogni miscela di caffè.

Il preparatore del caffè Infusion Series Coffee Brewer può preparare sia tè caldo, sia caffè a seconda delle impostazioni ricetta e presenta le seguenti caratteristiche: BY-Pass, Pre-Infusion e Pulse Brew, BrewWISE, e display LCD per la lettura digitale e la programmazione del preparatore del caffè e delle opzioni dello Smart Funnel. Altre caratteristiche sono la modalità Energy Savings (risparmio energia), compatibilità BUNNLink, compatibilità Smart Reader (lettore intelligente), Freshness Timer (timer freschezza) e Sanitation Alert (allarme pulizia).

TABELLA DEL CONTENUTO

Garanzia 2
Introduzione 3
Istruzioni per l'Utente 4
Requisiti Elettrici 6
Requisiti Idraulici 7
Svuotamento Serbatoio 7
Comandi Oèperativi 8
Messa in Funzione Iniziale 9
Visualizzare Ricette Impostate e Numero d'Identificazione 9
Preparazione del caffè 10
Pulizia 11

ICB-DV ..... Macchina a doppio voltaggio

ICBA ..... Macchina 230 Volt

ICBB ..... Macchina 200 Volt

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Leggere attentamente e seguire tutte le istruzioni contenute in questo manuale e presenti sull'apparecchio. Tutte le etichette presenti sull'apparecchio devono essere mantenute in buone condizioni. Sostituire le etichette illeggibili o danneggiate.

This equipment must be installed to comply with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /SanitationCode.

#00656.0000

Questa macchina deve essere installata nel rispetto del Basic Plumbing Code (Codice Fondamentale per gli Impianti Idraulici) del Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e il Food Service Sanitation Manual (Manuale d'Igiene dei Servizi Alimentari) del Food and Drug Administration (FDA). I modelli installati fuori degli USA, devono rispettare i codici per gli impianti Idraulici/Igiene locali

WARNING
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY
PN: 00658.0000F 6/98 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION

#00658.0000

AVVERTIMENTO
IL CONTENUTO DELL'IMBUTO È CALDO

RIMUOVERE LA CARAFFA SE È:
* INCRINATA
* GRAFFIATA
* IL CONTENUTO È EVAPORATO COMPLETAMENTE
* STATA RISCALDATA ANCHE SE VUOTA
  UTILIZZATA SU FIAMMA ALTA
  OPPURE ESPOSTA SU ELEMENTI ELETTRICI SCOPERTI

LEGGERE L'INTERO MANUALE D'USO PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO IL MANCATO RISPETTO DELLE AVVERTENZE PUÒ PROVOCARE LESIONI

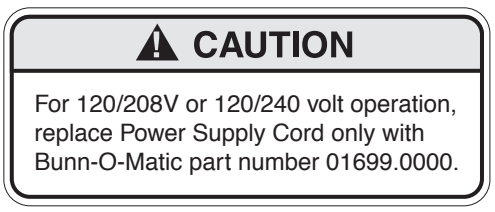
WARNING
DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS OR ADAPTOR PLUG.
DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT
00986.0000E 5/98 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.0000

ATTENZIONE
* Riempire il serbatoio prima di accendere il termostato o di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica
* Utilizzare solo in presenza di un circuito adeguatamente protetto e in grado di sopportare il carico nominale.
* Eseguire la messa a terra del telaio.
* Rispettare i codici elettrici nazionali/locali.
* Non utilizzare in prossimità di combustibili.

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE AVVERTENZE ESPONE AL RISCHIO DI DANNI ALLA MACCHINA, INCENDIO O SCOSSA

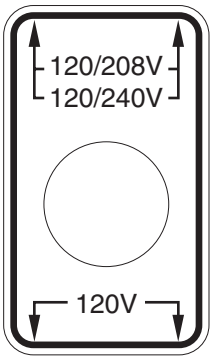
LEGGERE L'INTERO MANUALE D'USO PRIMA DI ACQUISTARE O UTILIZZARE IL PRODOTTO



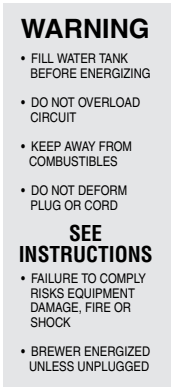
#34072.0000

!ATTENZIONE
Per il funzionamento a 120/208V o 120/240V sostituire il Cavo dell'Alimentazione esclusivamente con il ricambio Bunn-O-Matic No. 01699.0000.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE (CONT.)



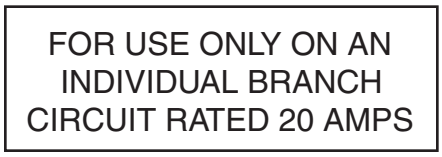
#34056.0001


WARNING
• FILL WATER TANK BEFORE ENERGIZING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT
• KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLES
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD
SEE INSTRUCTIONS
• FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK
• BREWER ENERGIZED UNLESS UNPLUGGED

#06064.0000

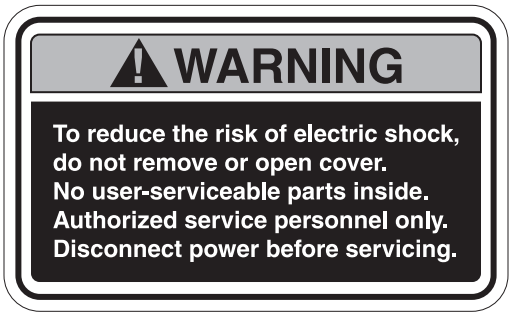
AVVERTIMENTO

- RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA PRIMA DI METTERE SOTTO TENSIONE
- NON SOVRACCARICARE IL CIRCUITO
- TENERE LONTANO DA COMBUSTIBILI
- NON DEFORMARE LA SPINA O IL CAVO VD. ISTRUZIONI
- IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE AVVERTENZE ESPONE AL RISCHIO DI DANNI ALIL PREPARATORE DEL CAFFÈ, INCENDIO O SCOSSA
- SE LA SPINA È COLLEGATA, IL PREPARATORE DEL CAFFÈ È SOTTO TENSIONE



#00985.0000

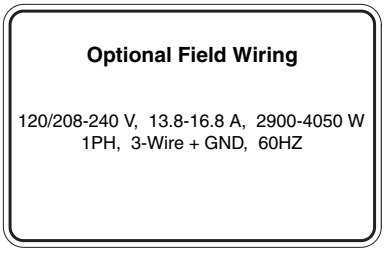
PER USO ESCLUSIVO SU UN
SINGOLO CIRCUITO DERIVATO
A 20 AMPERE


WARNING
To reduce the risk of electric shock,
do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

#37881.0000

ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di scossa elettrica non rimuovere o aprire il coperchio.
Non contiene parti sostituibili dall'utente.
Assistenza solo tramite personale di servizio autorizzato.
Scollegare dalla corrente prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.



#29710.0011

Cablaggio Opzionale In Loco
120/208-240 V, 13.8-16.8 A, 2900-4050 W
1PH, 3 Fili + Messa a Terra, 60HZ

#03408.0000

AVVERTIMENTO
Rimuovere l'imbuto lentamente

#03409.0000

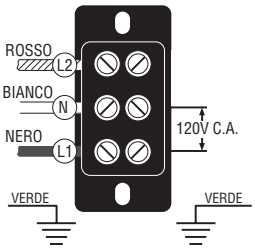
AVVERTIMENTO
LIQUIDO CALDO

REQUISITI ELETTRICI

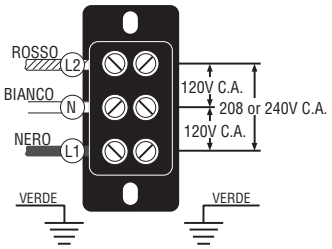
AVVERTIMENTO - Il preparatore del caffè non deve essere collegato all'alimentazione elettrica fino a quanto specificato nella Messa in Funzione Iniziale.

I requisiti per macchine senza cavo d'alimentazione elettrica sono i seguenti:

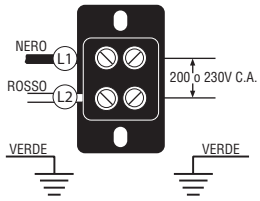
Fare riferimento alla Targhetta Dati sul preparatore del caffè e ai codici elettrici locali/nazionali per determinare i requisiti del circuito.



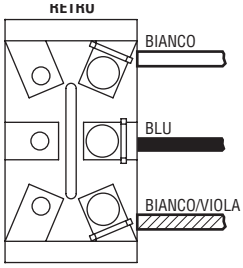
Modelli monofase 120V CA



Modelli monofase 120/208 & 120/240V CA

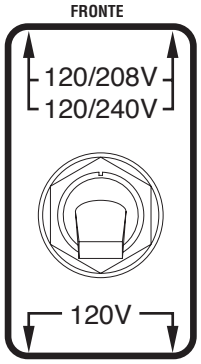


Modelli monofase 200 o 230V CA



NB: I due dispositivi elettrici sopra menzionati richiedono 3 conduttori di corrente (neutro, L1 e L2) e un conduttore separato per la messa a terra

NB: Questo dispositivo elettrico comprende 2 conduttori di corrente (L1 e L2) e un conduttore separato per la messa a terra.



INTERRUTTORE A LEVA A DOPPIO VOLTAGGIO

COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE – Un errato collegamento elettrico danneggerà i componenti elettronici.

1. Un elettricista deve fornire assistenza elettrica.
2. Determinare il servizio elettrico disponibile in loco.
3. Selezionare la tensione unitaria adatta sulla base del servizio elettrico disponibile in loco.
4. Utilizzare un voltometro per controllare la tensione e il codice colore d'ogni conduttore dell'alimentazione elettrica
5. Rimuovere il pannello di accesso frontale per accedere il blocco terminale.
6. Inserire i cavi d'alimentazione elettrica attraverso lo scarico del filtro nel retro del preparatore del caffè.
7. Collegare il servizio elettrico desiderato al blocco terminale del cablaggio in loco seguendo gli schemi precedenti.
8. Se si collega il preparatore del caffè su una tensione d'esercizio a 120/208 o 120/240 volt utilizzando un cavo d'Alimentazione Elettrica, questo deve essere un cavo flessibile UL tipo SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, 12 AWG, a 4 conduttori, 90°C nominali. La guaina del connettore deve essere di tipo UL, configurazione NEMA 14-20P o L14-20P, 125/250V nominali, 20 AMP. Se si collega il preparatore del caffè per una tensione d'esercizio a 200V o 230V utilizzando un cavo d'Alimentazione Elettrica, questo deve essere di tipo "H07RN-F" con marchio <HAR>, misura conduttore 1,5 mm2, minimo 90°C nominali. Il connettore maschio deve essere idoneo all'uso Locale/Nazionale e deve soddisfare gli eventuali requisiti / certificazione dei Regolamenti Locali/Nazionali, laddove applicabili. La lunghezza del cavo d'Alimentazione Elettrica deve essere compresa tra 3 piedi e massimo 6 piedi (circa 0,91 e 1,82 m, rispettivamente) (dallo Scarico dell'Imbuto all'estremità della guaina del connettore).

NOTA: Qualora il cavo d'alimentazione elettrica fosse danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricatore, da un suo rappresentate di manutenzione o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.

9. Collegare il preparatore del caffè all'alimentazione elettrica e verificare la tensione del blocco terminale.
10. Portare l'interruttore a leva sulla staffa dell'elemento nella giusta posizione e rimontare il pannello di accesso.
11. Se la tubazione deve essere collegata in un secondo tempo, assicurarsi di aver interrotto l'alimentazione elettrica al preparatore del caffè. Se la tubazione sia stata collegata, il preparatore del caffè è pronto per la Messa in Funzione Iniziale

REQUISITI IDRAULICI

Questo preparatore del caffè deve essere collegato a una rete di acqua fredda con pressione di esercizio tra 20 e 90 psi (138 e 620 kPa) e tubature di diametro 1⁄2" o superiore. Una valvola di arresto deve essere montata sulla linea a monte del preparatore del caffè. Quando la pressione supera i 90 psi (620 kPa) installare un regolatore sulla linea per ridurla a 50 psi (345 kPa). Il raccordo di preparazione dell'acqua è da 3/8" (9,5 mm) svasato.

NOTA – La Bunn-O-Matic raccomanda l'utilizzo di tubi in rame da 3/8" (9,5 mm) per tutte le installazioni dalla linea d'preparazione d'acqua da ½" /12,7 mm). Un tubo in rame a spirale stretta nella preparazione del caffè dell'acqua faciliterà la rimozione del preparatore del caffè per la pulizia del piano d'appoggio. La Bunn-O-Matic sconsiglia l'utilizzo di una valvola a staffa per l'installazione del preparatore del caffè. La dimensione e la forma del foro prodotto nella rete di preparazione del caffè per questo tipo di dispositivo può, infatti, limitare il flusso dell'acqua

Questa macchina deve essere installata nel rispetto del Basic Plumbing Code (Codice Fondamentale per gli Impianti Idraulici) del Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e il Food Service Sanitation Manual (Manuale d'Igiene dei Servizi Alimentari) del Food and Drug Administration (FDA). Per i modelli installati fuori degli USA, si devono rispettare i codici per gli impianti Idraulici/Igiene locali.

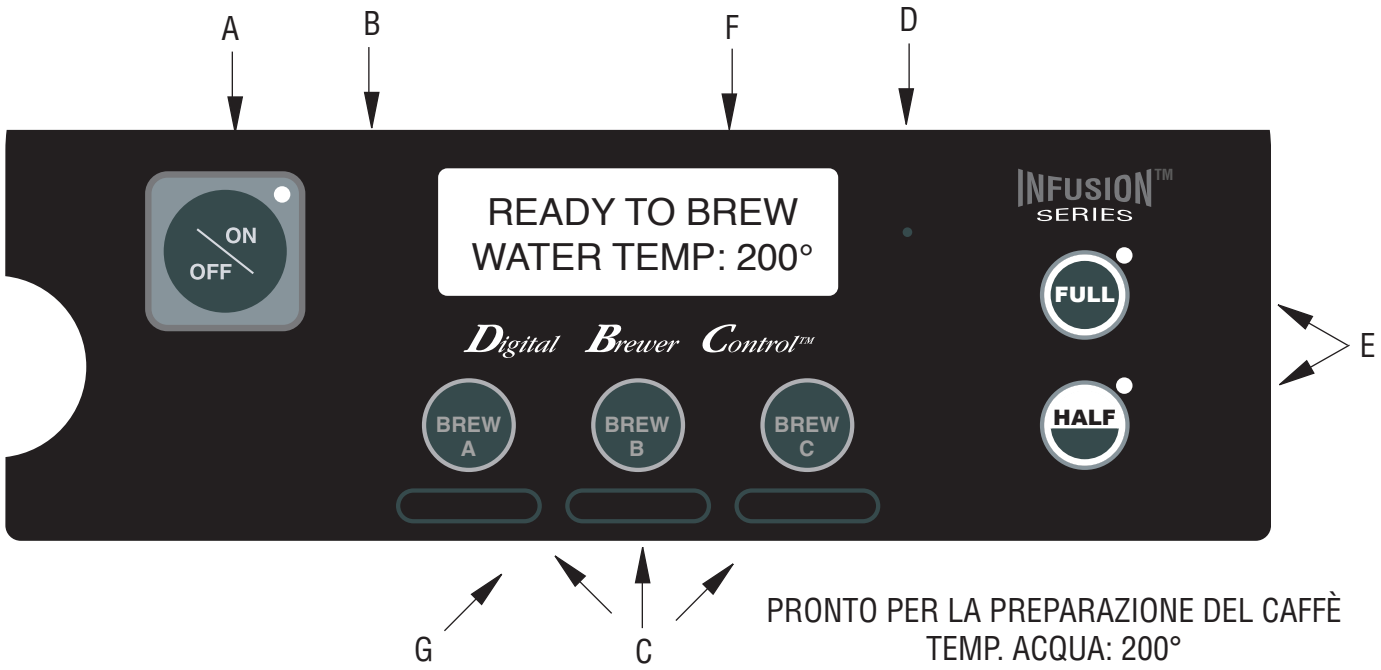
COLLEGAMENTO IDRAULICO

1. Rimuover il coperchio di spedizione dal raccordo nel retro del preparatore del caffè.
2. Fissare il gomito svasato (fornito separatamente con l'apparecchio) al raccordo.
3. Lavare il tubo d'erogazione d'acqua e fissarlo fermamente al gomito svasato collocato in basso al preparatore del caffè.
4. Aprire la linea d'erogazione d'acqua.

SVUOTAMENTO SERBATOIO

1. Allentare le viti che fissano il pannello di accesso frontale. Rimuovere il pannello.
2. Allentare il morsetto fermatubo all'estremità del tubo di scarico. Rimuovere il tappo.
3. Porre l'estremità del tubo di scarico in un contenitore con capacità di almeno 3.5 gallono (13,25 l).
4. Allentare il morsetto fermatubo bianco per scaricare l'acqua dal serbatoio.
5. Quando il serbatoio è vuoto, chiudere il morsetto fermatubo bianco, rimettere il tappo e serrare il morsetto all'estremità del tubo di scarico.
6. Rimontare il pannello frontale e stringere le viti.

COMANDI OPERATIVI



A. INTERRUTTORE ON/OFF
Premendo il tasto ON/OFF si accende e si spegne alternativamente il preparatore del caffè. Premendo questo tasto durante il ciclo di preparazione del caffè interromperà il ciclo fermando il flusso d'acqua. Premendo il pulsante durante la programmazione del preparatore del caffè si annulla l'impostazione e si torna alla schermata principale.

B. PROGRAMMAZIONE (sinistra)
Questo tasto nascosto può essere utilizzato in modalità programmazione per tornare indietro nella lista delle funzioni.

C. BREW (PREPARAZIONE) (A,B,C) e FUNZIONE
Quando il tasto ON/OFF è sull'ON e il preparatore del caffè si trova nella schermata principale (non in modalità programmazione), la breve pressione di questo tasto avvia un ciclo di erogazione. Se in modalità di programmazione, questi tasti sono usati per programmare il preparatore del caffè.

D. PROGRAMMAZIONE (destra)
Premendo e mantenendo premuto questo tasto si entra nei menu di programmazione. Premendo brevemente il tasto in modalità di programmazione, si scorrono le schermate delle funzioni.

E. TASTI DI SELEZIONE DOSE
Premendo il tasto corrispondente alla dose Half (metà) o Full (intera) si seleziona la quantità di prodotto da erogare. La pressione di un tasto diverso dopo l'avvio del ciclo di erogazione non modifica l'erogazione in corso. Un LED indica la dose selezionata. Utilizzato anche in modalità di programmazione per regolare le impostazioni di entrambe le dosi.

F. SCHERMATA FUNZIONE
Questo è il display che mostra le varie funzioni del preparatore del caffè e permette di effettuare la programmazione.

G. BOBINA DI RILEVAMENTO IMBUTO
È utilizzata per "ricevere" le informazioni dal manico dello Smart Funnel, dalle schede ricette e dalle schede pubblicità.

MESSA IN FUNZIONE INIZIALE

1. Inserire un imbuto vuoto nelle guide imbuto.
2. Porre una caraffa vuota sotto l'imbuto.
3. Collegare il preparatore del caffè all'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia su ON (LED acceso).
4. L'acqua scorrerà nel serbatoio fino al suo completo riempimento. Il display visualizzerà il messaggio **PLEASE WAIT… (ATTENDERE PREGO) TANK FILLING (SERBATOIO IN RIEMPIMENTO)** fino al completo riempimento.
5. Attendere venti minuti circa affinché l'acqua nel serbatoio raggiunga la giusta temperatura. Il display visualizzerà il seguente messaggio **READY TO BREW…WATER TEMP: 200˚ (PRONTO PER EROGAZIONE…TEMP. ACQUA: 200˚)** quando il serbatoio è a temperatura d'esercizio. È possibile che in questa fase fuoriescano gocce d'acqua dall'imbuto; ciò è dovuto all'espansione, ma non si dovrebbe più verificare in seguito.
6. Sistemare una piccola bacinella sotto al rubinetto e aprirlo. Rilasciare la maniglia quando si sente l'avvio del riempimento serbatoio.
7. I volumi e le impostazioni di flusso dell'acqua sono impostate in fabbrica. Qualora il volume debba essere ridotto o aumentato, fare riferimento alle regolazioni nella sezione Impostazione Volumi di Erogazione nel presente manuale.
8. Adesso il preparatore del caffè è pronto per l'uso, seguire quindi le istruzioni per la preparazione del caffè

La temperature di erogazione è impostata in fabbrica a 93,3°C (200°F). Nelle aree ad altitudine elevata sarà necessario ridurre questa temperatura per prevenire l'ebollizione. Utilizzare questa tabella come guida per l'impostazione della temperatura di erogazione dell'acqua.

Altitudine (Piedi)	Punto di ebollizione dell' acqua ° F	° C	Temperatura acqua suggerita ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

VISUALIZZARE RICETTE IMPOSTATE E NUMERO D'IDENTIFICAZIONE

1. Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia su OFF (LED sarà spento).
2. Premere e mantenere premuto il tasto BREW A. Il display visualizzerà il nome della ricetta assegnata a Brew A e il messaggio SWITCH NOT ON (INTERRUTTORE NON ACCESO). Questo per indicare che la preparazione non può essere avviata se l'interruttore ON/OFF è su OFF.
3. Ripetere per BREW B e BREW C.
4. Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia su OFF. Per visualizzare il numero d'identificazione del preparatore del caffè, premere e mantenere premuto il tasto sinistro nascosto fino alla visualizzazione sul display del messaggio: **ANXXXXXX…ASSET NUMBER (ANXXXXXX…NUMERO D'IDENTIFICAZIONE)** Rilasciare il tasto sinistro nascosto.
5. Dopo 5 secondi di ritardo il display visualizzerà: **ICBXXXXXX**. Questo è il numero di serie del preparatore del caffè.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

SENZA SMART FUNNEL (IMBUTO INTELLIGENTE) E MHG o DBC GRINDER (MACINACAFFÈ):

1. Iniziare ogni ciclo di preparazione del caffè con un imbuto di preparazione pulito e vuoto.
2. Inserire un filtro BUNN nell'imbuto.
3. Versare il caffè fresco nel filtro e livellare lo strato del caffè scuotendolo leggermente.
4. Far scorrere l'imbuto nelle guide imbuto finché s'arresta..
5. Porre una caraffa vuota sotto all'imbuto.
6. L'interruttore ON/OFF deve essere sull'ON. Selezionare la dose desiderata.
7. Premere brevemente e rilasciare il tasto BREW assegnato. In alcune circostanze, può accadere che il ciclo di erogazione non inizi se il pulsante BREW è premuto:
   a. **SWITCH NOT ON (INTERRUTORE NON SULL'ACCESO)** – L'interruttore ON/OFF deve essere sull'ON.
   b. **BREW TEMPERATURE TOO LOW (TEMPERATURA DI EROGAZIONE TROPPO BASSA)** – attendere fino al raggiungimento della giusta temperatura o annullare l'opzione **BREW LOCKOUT (BLOCCO PREPARAZIONE)** (Pagina 17).
   c. **CHECK FUNNEL (CONTROLLARE IMBUTO)** – rimuovere l'imbuto, vuotare i fondi del caffè preparato in precedenza e sostituire con caffè fresco.
   d. **DISABLED (NON ABILITATO)** – Selezionare un tasto di preparazione o dose diversi.
8. Se nessuno di questi messaggi viene visualizzato, il display indica **NOW BREWING (PREPARAZIONE IN CORSO)** e mostra il tempro rimanente alla fine del ciclo di preparazione
9. Dopo la prparazione inizierà un conto alla rovescia del tempo di **DRIPPING (SGOCCIOLAMENTO)** che indica il tempo necessario affinché il caffè smetta di sgocciolare dall'imbuto.
10. Rimuovere l'imbuto con attenzione e gettare fondi e filtro solo al termine dello sgocciolamento.

CON SMART FUNNEL (IMBUTO INTELLIGENTE) E G9-2T DBC o MHG GRINDER (MACINACAFFÈ):

1. Selezionare la dose "small" (piccola) sul macinacaffè.
2. Inserire un filtro BUNN nell'imbuto.
3. Macinare la quantità desiderata di caffè fresco nello Smart Funnel usando il macinacaffè G9-2T DBC o MHG con funzione Smart Funnel e livellare il caffè scuotendo leggermente l'imbuto.
4. Far scorrere l'imbuto nelle guide imbuto. L'erogatore leggerà il nome del caffè e la dose da macinare attraverso il chip contenuto nel manico dell'imbuto.

Nota: L'erogatore imposterà automaticamente la dose da preparare in base alla dose da macinare:

MACINACAFFÈ	PREPARATORE
Small (piccola)	Metà Dose
Medium (media)	Dose intera
Large (grande)	*Dose intera

*se viene premuto il tasto BREW con una dose di macinatura "large" (grande), il display visualizzerà il messaggio: **INCORRECT GRIND…BATCH SIZE WRONG (MACINATURA ERRATA…DOSE SBAGLIATA)**, e poi **PRESS BREW TO BREW ANYWAY (PREMERE BREW PER CONTINUARE LA PREPARAZIONE IN OGNI MODO)**.

5. Porre una caraffa vuota sotto all'imbuto.
6. L'interruttore ON/OFF deve essere sull'ON. Selezionare la dose desiderata.
7. Premere brevemente e rilasciare il tasto BREW assegnato. In alcune circostanze, può accadere che il ciclo di erogazione non inizi se il pulsante BREW è premuto:
   a. **SWITCH NOT ON (INTERRUTORE NON SULL'ACCESO)** – L'interruttore ON/OFF deve essere sull'ON.
   b. **BREW TEMPERATURE TOO LOW (TEMPERATURA DI EROGAZIONE TROPPO BASSA)** – attendere fino al raggiungimento della giusta temperatura o annullare l'opzione **BREW LOCKOUT (BLOCCO PREPARAZIONE)** (Pagina 17).
   c. **CHECK FUNNEL (CONTROLLARE IMBUTO)** – rimuovere l'imbuto, vuotare i fondi del caffè preparato in precedenza e sostituire con caffè fresco.
   d. **INCORRECT GRIND (MACINATURA ERRATA)**- Indica che si è macinata una dose "large" (grande) utilizzando il macinacaffè. Controllare la misura della dose ed il peso del macinato.
8. Se nessuno di questi messaggi viene visualizzato, il display indica **NOW BREWING (PREPARAZIONE IN CORSO)** e mostra il tempro rimanente alla fine del ciclo di preparazione
9. Dopo la prparazione inizierà un conto alla rovescia del tempo di **DRIPPING (SGOCCIOLAMENTO)** che indica il tempo necessario affinché il caffè smetta di sgocciolare dall'imbuto.
10. Rimuovere l'imbuto con attenzione e gettare fondi e filtro solo al termine dello sgocciolamento.

PULIZIA

1. Per la pulizia di tutte le superfici delle macchine Bunn-O-Matic si raccomanda l'uso di un panno inumidito con qualsiasi detergente liquido delicato e non abrasivo. **NON** pulire quest'apparecchio con getti d'acqua.
2. Controllare e pulire ogni spruzzatore. I fori dello spruzzatore devono essere sempre liberi.

   Nota: Eventuali residui sullo spruzzatore e sul raccordo potrebbero ridurre il flusso dell'acqua e incidere sulla preparazione del vostro caffè. Per ottenere un ottimo caffè, pulire lo spruzzatore ed i raccordi ogni settimana con l'attrezzo per pulire lo spruzzatore (#38227.0000). Ad ispezione visuale, infatti, può sembrare che la luce passi attraverso tutti i fori della piastra dello spruzzatore, ma una sottile pellicola di residui può far passare la luce pur trattenendo l'acqua.

3. Rimuovere i spruzzatori dal preparatore del caffè. Smontarle togliendo la guarnizione.
4. Utillizare l'estremità appuntita dell'attrezzo di pulizia dello spruzzatore per eliminare qualsiasi deposito dai fori dello spruzzatore.
5. Inserire l'estremità più lunga dell'attrezzo per la pulizia nei raccordi dello spruzzatore e ruotare più volte per rimuovere ogni deposito minerale dal raccordo.
6. Inserire l'estremità più corta dell'attrezzo per la pulizia nei raccordi dello spruzzatore e ruotare più volte per rimuovere ogni deposito minerale dal raccordo.
7. Rimontare gli spruzzatori e riposizionarli. Gli spruzzatori devono essere stretti soltanto a mano.

   Per verificare che la portata dello spruzzatore corrisponda a quella programmata, vedere il procedimento di taratura a pag. 43 del manuale istruzioni. Il preparatore del caffè potrebbe dover essere ritarato per i residui di calcare. Se il preparatore del caffè sia stato pulito e i residui rimossi, il preparatore del caffè dovrà essere tarato nuovamente per ottenere i volumi desiderati.